# ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

## (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

## เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

---

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

"แยม" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากส่วนประกอบผลไม้ ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้น เนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่น ผสมกับน้ำตาล หรือจะผสมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นด้วยก็ได้ และทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ

"เยลลี่" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้นหรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ ทั้งนี้ ให้รวมถึงเยลลี่ที่อยู่ในลักษณะแห้งด้วย

"มาร์มาเลด" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากผลไม้ตระกูลส้ม ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้น เนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่นผสมกับเปลือกหรือเนื้อผลไม้ชิ้นบางๆ และน้ำตาล หรือจะผสมน้ำผลไม้ตระกูลส้มด้วยก็ได้ และทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ

เพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามประกาศนี้ คำว่า "ผลไม้" ให้หมายความรวมถึงผักที่เหมาะสมในการใช้ทำแยมและเยลลี่ซึ่งสด ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นโรคหรือมีรา ล้างกำจัดผงฝุ่นละอองสารป้องกันและกำจัดศัตรูพืช และสิ่งอื่นที่ติดปนมาด้วยแล้ว

ข้อ ๔ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด แล้วแต่กรณี

(๒) มีสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีค่าความเป็นกรด - ด่าง อยู่ระหว่าง ๒.๘ ถึง ๓.๕

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กรัม แล้วแต่กรณี โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล

(๘) ตรวจพบสารปนเปื้อนดังต่อไปนี้ได้ไม่เกิน

(๘.๑) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม

(๘.๒) ดีบุก ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม (คำนวณเป็น Sn)

ข้อ ๕ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย คือ

(๑) แยมที่ทำจากผลไม้ชนิดเดียว ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก เว้นแต่ผลไม้ดังต่อไปนี้ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้ตามที่กำหนดดังนี้

(๑.๑) ฝรั่ง ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก

(๑.๒) เนื้อมะม่วงหิมพานต์ ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

(๑.๓) กระเจี๊ยบ ขิง มะม่วง ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

(๒) แยมที่ทำจากผลไม้ ๒ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๓) แยมที่ทำจากผลไม้ ๓ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๓.๓๓ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๔) แยมที่ทำจากผลไม้ตั้งแต่ ๔ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๕) เยลลี่ ให้มีน้ำผลไม้หรือน้ำที่สกัดได้จากผลไม้ที่ใช้ทำไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของ น้ำหนัก

(๖) มาร์มาเลด ให้มีปริมาณผลไม้ที่ใช้ทำโดยรวมทั้งเนื้อ น้ำหรือส่วนน้ำที่สกัดได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก โดยไม่รวมเปลือก

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร สีผสมอาหาร หรือวัตถุแต่งกลิ่นรสอาหารในแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด เพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๐ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๗ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

| อันดับ | วัตถุประสงค์ | ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| 1. | สารปรับความเป็นกรด-ด่าง (Acidity Regulator) | 1.1 กรดซิตริก (Citric acid) กรดมาลิก (Malic acid) หรือ กรดแลกติก (Lactic acid) | - | ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อรักษาระดับความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ระหว่าง 2.8 ถึง 3.5 |
| | | 1.2 กรด แอล-ตาร์ตาริก (L-Tartaric acid) หรือ กรดฟูมาริก (Fumaric acid) | 3,000 | |
| | | 1.3 เกลือโซเดียม เกลือโพแทสเซียม และเกลือแคลเซียม ของกรดซิตริก กรดมาลิก กรดแลกติก กรดแอล-ตาร์ตาริก หรือกรดฟูมาริก | 3,000 | กรดและเกลือของกรดแอล-ตาร์ตาริก และกรดฟูมาริกให้คำนวณเป็นกรดโดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม |
| | | 1.4 โซเดียมคาร์บอเนตและโพแทสเซียมคาร์บอเนต | - | ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อรักษาระดับความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ระหว่าง 2.8-3.5 |
| | | 1.5 โซเดียมไบคาร์บอเนตและโพแทสเซียมไบคาร์บอเนต | - | ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อรักษาระดับความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ระหว่าง 2.8 ถึง 3.5 |
| 2. | วัตถุป้องกันการเกิดฟอง (Anti-foaming Agents) | 2.1 โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมันของน้ำมันที่ใช้บริโภค (Mono-and diglycerides of fatty acids of edible oils) | - | ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการเกิดฟอง |
| | | 2.2 ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (Dimethyl polysiloxane) | 10 | |

| อันดับ | วัตถุประสงค์ | ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| 3. | วัตถุทำให้ข้น (Thickening Agents) | เพกติน (Pectin) | - | ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม |
| 4. | วัตถุกันเสีย (Preservatives) | 4.1 โซเดียมเบนโซเอต (Sodium Benzoate), กรดซอร์บิก และเกลือโพแทสเซียมของกรดซอร์บิก (Sorbic acid and potassium salt), เอสเทอร์ของกรดพาราไฮดรอกซีเบนโซอิก (Esters of parahydroxy benzoic acid) | 1,000 | จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกัน แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม ต่อแยมหรือเยลลี่ 1 กิโลกรัม |
| | | 4.2 กรดซอร์บิกและโพแทสเซียมซอร์เบต | 500 | จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกัน แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม |
| | | 4.3 ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulphur dioxide) | 100 | ให้มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ติดมากับวัตถุดิบได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม |
| 5. | วัตถุทำให้คงรูป (Firming Agents) ให้ใช้กับผลไม้ที่นำมาผลิตแยมเท่านั้น | แคลเซียมไบซัลไฟต์ (Calcium bisulphite) แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate), แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride), แคลเซียมแลกเตต (Calcium lactate), แคลเซียมกลูโคเนต (Calcium gluconate) | 200 | จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกัน แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อแยม 1 กิโลกรัม โดยคำนวณเป็นแคลเซียม |

| อันดับ | วัตถุประสงค์ | ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| 6. | วัตถุกันหืน (Antioxidants) | กรดแอล-แอสคอร์บิก (L-ascorbic acid) | 500, 750 | ให้ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม หรือใช้ในปริมาณไม่เกิน 750 มิลลิกรัม ต่อแยมที่ทำจากผลแบล็คเคอแรนต์ (blackcurrant jam) 1 กิโลกรัม |

บัญชีหมายเลข 2

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

| อันดับ | วัตถุประสงค์ | ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|
| 1. | สี (Colours) :<br>1.1 การใช้สีผสมอาหารในแยมและเยลลี่ | 1.1.1 เออริโธรซิน (Erythrosine)<br>1.1.2 อะมาแรนท์ (Amaranth)<br>1.1.3 ฟาสต์ กรีน เอ็ฟซีเอ็ฟ (Fast Green FCF)<br>1.1.4 ปองโซ 4 อาร์ (Ponceau 4 R)<br>1.1.5 ตาร์ตราซีน (Tartrazine)<br>1.1.6 ซันเซ็ต เย็ลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ (Sunset Yellow FCF)<br>1.1.7 บริลเลียนท์บลู เอ็ฟซีเอ็ฟ (Brilliant Blue FCF)<br>1.1.8 อินดิโกคาร์มีน หรืออินดิโกติน (Indigo Carmine or Indigotine)<br>1.1.9 คาราเมล (Caramel Colours)<br>1.1.10 คลอโรฟิลล์ (Chlorophylls)<br>1.1.11 เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนาล (Beta-apo-g'-carotenal)<br>1.1.12 เอทิลเอสเตอร์ของเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิค แอซิด (Ethyl ester of beta-apo-8'- carotenoic acid)<br>1.1.13 แคนธาแซนธีน (Canthaxanthine) | 200 | จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ 1 กิโลกรัม |